

PONIEDZIAŁEK 26.02.2024 r.

	<b>DIALIZOWANA</b>	<b>DIALIZOWANA CUKRZYCA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Ogórek 50 g	Ogórek 50 g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>	<b>Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. . (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. . (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>
<b>OBIAD</b>	Zupa kalafiorowa 350 ml b/s ( <b>SELER</b> )	Zupa kalafiorowa 350 ml b/s ( <b>SELER</b> )
	Bitka 100 g duszona w sosie własnym 80 g b/s ( <b>PSZENICA</b> )	Bitka 100 g duszona w sosie własnym 80 g b/s ( <b>PSZENICA</b> )
	Kasza bulgur 150 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur 150 g ( <b>PSZENICA</b> )
	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Mieszanka warzyw gotowana 150g</b>	<b>Mieszanka warzyw gotowana 150g</b>
<b>KOLACJA</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Roszonka	Roszonka
	Serek śmietankowy 50 g ( <b>MLEKO</b> )	Serek śmietankowy 50 g ( <b>MLEKO</b> )
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Miód 2szt.	
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata z cytryną (250 ml)	Herbata z cytryną b/c (250 ml)
<b>II KOLACJA</b>	<b>Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>

**UWAGA:**

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

WTOREK 27.02.2024 r.		
	<b>DIALIZOWANA</b>	<b>DIALIZOWANA CUKRZYCA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g ( <b>JAJA</b> )	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g ( <b>JAJA</b> )
	Papryka 50g	Papryka 50g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>	<b>Kanapka pszenna z serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>
<b>OBIAD</b>	Barszcz biały b/s 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Barszcz biały b/s 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
	Kotlet warzywny pieczony 100 g ( <b>SELER, PSZENICA</b> )	Kotlet warzywny pieczony 100 g ( <b>SELER, PSZENICA</b> )
	Ziemniaki b/s 150 g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150 g	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>
<b>KOLACJA</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Mix sałat z oliwą	Mix sałat z oliwą
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>	<b>Kefir 1 szt. (MLEKO)</b>	<b>Kefir 1 szt. (MLEKO)</b>

**UWAGA:**

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

ŚRODA 28.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)
	Pierś z kurczaka soute b/s 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soute b/s 100 g (PSZENICA)
	Ziemniaki b/s 150 g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Marchewka gotowana b/s 150 g	Marchewka gotowana al dente b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Pasta z pieczonego dorsza b/s 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza b/s 100 g (JAJA, GORCZYCA)
	Salata 30g	Salata 30g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)

**UWAGA:**

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

CZWARTEK 29.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Rzodkiewka 50 g	Rzodkiewka 50 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	<b>Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>
OBIAD	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml b/s (SELER)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml b/s (SELER)
	Gulasz wieprzowo - wołowy b/s 150g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Gulasz wieprzowo - wołowy b/s 150g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)
	Kasza bulgur b/s 150 g (PSZENICA)	Kasza bulgur b/s 150 g (PSZENICA)
	Surówka z marchewki b/s 150 g	Surówka z marchewki b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	<b>Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>
	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Salatka z kaszą bulgur, pietruszką, szynką i ogórkiem b/s 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, pietruszką, szynką i ogórkiem b/s 250 g (PSZENICA)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	<b>Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>

**UWAGA:**

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

PIĄTEK 01.03.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA)
	Pasta z jaj ze szczypiorkiem b/s 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj ze szczypiorkiem b/s 100 g (MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Kiełki	Kiełki
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z serem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z serem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa brokułowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa brokułowa b/s 350 ml (SELER)
	Ryba 100 g duszona w sosie śmietankowym b/s 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g duszona w sosie śmietankowym b/s 80g (MLEKO, PSZENICA)
	Ryż gotowany b/s 150 g	Ryż ugotowany al dente b/s 150 g
	Mini marchewka gotowana b/s 150 g	Mini marchewka ugotowana al dente b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
	Dżem 2 szt, Papryka 50g	Papryka 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.

**UWAGA:**

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

SOBOTA 02.03.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Papryka 50 g	Papryka 50 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z domową miodem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa selerowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa selerowa b/s 350 ml (SELER)
	Makaron łazanki z mięsem mielonym i warzywami b/s 250 g (SELER, PSZENICA)	Makaron łazanki z mięsem mielonym i warzywami b/s 250 g (SELER, PSZENICA)
	Makaron pszenny gotowany b/s 150g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty gotowany b/s 150g (PSZENICA)
	Kompot 250 ml b/c	Kompot 250 ml b/c
PODWIECZOREK	Marchewka gotowana b/s 150 g	Marchewka ugotowana al dente b/s 150 g
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Twarożek z ziołami b/s 100 g (MLEKO)	Twarożek z ziołami b/s 100 g (MLEKO)
	Rukola 10g	Rukola 10g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)

**UWAGA:**

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

NIEDZIELA 03.03.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Papryka 50g	Papryka 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO).
OBIAD	Rosół z makaronem b/s 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)	Rosół z makaronem b/s 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)
	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach b/s 2 szt.	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach b/s 2 szt.
	Ziemniaki b/s 150 g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Surówka z buraków b/s 150 g	Surówka z buraków i cebuli b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z serem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z serem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Ogórek 50 g	Ogórek 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)

**UWAGA:**

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

**UWAGA:**

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
2. Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich prz  
ygotowywanych.
3. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
4. **Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.